DELLA NECESSITA' DI ACCRESCERE E MIGLIORARE

L' AGRICOLTURA

NELLA TOSCANA DISCORSO

LETTO IN UN' ADUNANZA DELL' ACCADEMIA DE' GEORGOFILE
O SIA

D' AGRICOLTURA DI FIRENZE
Il di 4. di Novembre dell' Anno 1767.
DAL SENATORE CAVALIERE

ANTON FILIPPO ADAMI

PATRIZIO PISTOIESE
E SOCIO ONORARIO DELLA MEDESIMA
CON DUE MEMORIE ANNESSE

SUL GRAN TURCO E SULLE ULIVE ec.

DEDICATO

ALL' ILLUSTRISSIMO SIGNORE

GIROLAMO BARTOLOMMEI

CIAMBERLANO DI S. A. R. E PATRIZIO FIORENTINO MARCHESE DI MONTE GIOVIO, LATERANA CC. CC.

IN FIRENZE · MDCCLXVIII.

NELLA STAMPERIA BONDUCCIANA

Con Licenza de' Superiori.

Si vende da Rinaldo Bonini Librajo nella Condotta.'

B 1 in A 123



ILLUSTRISSIMO SIGNORE



Affetto che voi mostrate; Nobilissimo Signore, a quelli studi lodevoli, gli quali

fono l' ornamento più bello anco delle perfone di rango, mi ha mosso in particolare a consacrarvi questa erudita ed util fatica di uno dei più dotti nostri Gentiluomini, dal

\$ 2

qua-

quale mi su concesso cortesemente di poterla fare stampare. Io non dubito pertanto di avere assicurata in tal forma la favorevole accoglienza della medefima presso del Pubblico con questo doppio lustro che porta seco nell' escire alla luce, cioè, di esser confiderata come una produzione ragionata di un chiarissimo Autore, e di essere condecorata nel tempo istesso col Vostro inclito Nome. Felice Voi che in una età verde ancora date faggi non equivoci di una parzialità decisa verso i lavori intellettuali dei quali procurate fornire l'animo Vostro a fine di potere in tal guisa rendervi 'abile un giorno alla Patria coi Vostri proficui sudori. La fastosa imbecillità, nella quale si ravvolgono tanti miseramente strascinari dalla corrente del secolo, non forma sicuramente la molle vostra delizia rendendovi in tal guisa con l' applicazione e l'esempio degno di essere dalla gioventù della vostra sfera imitato, e degno rampollo non meno di quella generofa eccelsa Prosapia da cui derivate. Assidato su queste ragioni io mi riprometto egualmente, che il vostro piacere su questo tributo letterario, eziandio il vostro Patrocinio. Si tratta nel libro che vi presento di una scienza interessantissima per tutto il genere umano, ma precisamente di un'importanza grandissi-

ma in riguardo al nostro Territorio. Voi leggerete ristretto compendiosamente, ed in poche pagine il metodo migliore da adoperarsi per condurre al più alto grado di perfezione che sia possibile l' Agricoltura nella Toscana; vale a dire vi troverete aperto sotto degli occhi un fertil tesoro, da cui ne fgorgano come da fonte inesausto e perenne l'abbondanza, i comodi', le ricchezze, e la felicità pubblica, e la privata. Mentre che dunque io vi porgo occasione di pascere così urilmente la vostra erudita curiosità di cui non potete a meno, che risentire un vero fensato diletto ed incoraggirvi a porne in pratica gl' infegnamenti nelle vostre ampie possessioni, qualmente non temo che far vorrete dettandone agli altri l'esempio con farne ad esti la strada, con la più rispettosa profonda venerazione passo a segnarmi

Di Voi Nobilissimo Signore

Firenze 24. Febbraio 1768.

Umilifs, devosifs, et obbligatifs, servitore Rinaldo Bonini Librajo.

L'AUTORE A CHI VORRA' LEGGERE:

Oggetto delle mie fatiche letterarie ha avuto sempre per costante scopo l'utile del Pubblico. Su questo riflesso nelle moltiplici, e varie (avvegnache senui) mie produzioni non bo omesso fatiche, e sudori, aspettandone la vicompensa dall' approvazione dei bene intenzionati, e dei saggi, gli quali non pagano mai con una maledica ingratitudine gli sforzi intellettuali benefici delli Scrittori. Stamo in un secolo in cui trionfa generalmente il difinganno erudito, quanto che il fisico, ed il morale, scemando continuamente di credito l' impostura filosofica che si ravvolgeva miseramente una volta fra i laberinti delle troppo astratte non molto intese e sempre superflue questioni; si procura ora che la dottrina avvalorota dall'esperienza s'impiegbi in pro dell' umanità. Una nuova fermentazione si scorge nell'idee e negl'ingegni, e di qui è che sgorgano immensi volumi sul Commercio, sulla Popolazione, sull' Agricoltura, sull' Arti, e simili interessanti argomenti, che inondano a vero dire

dire (e soverchiamente anco forse) l'Europa ai di nostri da cento lati. Si direbbe quasi che vi è della moda e del fanatismo in questo torrente, zanto maggiormente che alcuni libri, e trattati di tal natura tontengono repetizioni, o progetti non eseguibili; Comunque però sia egli è indubizato che il circolo delle verità giovevoli, per tal forma ogni giorno più si dilata, i comodi della vita si aumentano, il patriottismo acquista più forza, ne a felicità più esfenziali di queste è quaggiù lecito di aspirare. Non ardirei di negare che per la solita fatalità delle cose mondane non si trova sempre congiunta la pratica con i precetti, rimanendo anzi osfervabile che i nostri maggiori, benchè meno inventori di noi, ci superavano nell' esercizio, e nel meccanismo di quelle utili professioni delle quali con miglior metodo si spiegano al presente i principi sviluppandone con esattezza i rapporti, e le connessioni; ma una contradizione sì fatta non può, e non deve ciò non ostante punto sbigottirci, o farci mutare strada, poiche sarà una conseguenza del tempo il porvi riparo, e la congiura amichevole di tante penne zelanti dileguerà alla perfine le reliquie funeste di quel letargo inattivo che la mollezza troppo diffusa autorizza, promuove, e mantiene. Non è effetto d' illusione il presagirlo con sicurezza quando si consideri, che i Principi istessi concorrono con la potenza, e con la vigilanza leVIII

legislatrice a corroborare le scoperte e i travagli dei dotti, e dai fogli periodici non meno che dagli altri scritti all' economia politica appartenenti, che ci pervengono da ogni Paese ne siamo abbastanza informati. L' Istituto dell' Accademia di Agricoltura fondato recentemente in Firenze, e validamente protetto dall' intendentissimo ed amorevolissimo Reale Nostro Padre e Sovrano. comprova mirabilmente questa concordia dell' autorità e del sapere. Godendo pertanto io la sorte di trovarmi annoverato fra i laboriofi ed illustri Soci che lo compongono bo giudicato convenevole di non occuparvi un posto unicamente sedentario, e giacchè la suprema efficace influenza mi ba posto in moto lo spirito per rivolgere una parte delle mie occupazioni ad un lavoro cosi interessante, non bo punto esitato a consacrarvi qualche ora intermedia agli altri miei studi. con ogni premura, del the apparirà un non equivoco indizio a chi vorrà prendersi la pena di leggere l'annessa Dissertazione.





DELLA NECESSITA'

DI ACCRESCERE E MIGLIORARE

L' AGRICOLTURA

IN TOSCANA.





E in ragionando dell'Agricoltura Tofcana (Accademici cruditissimi) io volessi stendere le mie rislessioni fulli elogi in generale di una tal'arte, farci torto al buon senso di chi mi a-

fcolta, e stancherei la pazienza di un' Assemblea tanto riguardevole con supersue repetizioni, e con mendicate erudite farragini somministrate dai Lessici ad una pedanteria al di d'oggi troppo triviale. Non costa molto l'attingere da questi sonti documenti sicuri della sua nobiltà, ed il dimostrare autenticamente, che i primi Personaggi di Roma la coltivarono da loro stessi, che le Tribù di cam-

A

pagna

pagna per le più illustri si reputavano, e che Cicerone medesimo la considerò per la più eccellente, e decorosa professione di ogn'altra, come succede appunto ai di nostri ancor fra i Chinest . Limitandomi pertanto nei termini di una dialettica più concludente, io la discorro così. E' interesse di ognuno, che il suo Paese sia pieno di abitatori, che non manchi loro il nutrimento anco largamente quando possono procurarselo, quello particolarmente di prima necessità, che del supersuo, di questo si faccia un cambio lucroso, o con le merci, o con l'oro dei forestieri (e per dir tutto in poche parole) che la naturale, e civile sua condizione, e degli altri individui della sua specie, si renda sempre migliore; dunque convien parimente, che si confessi essere interesse comune di procurare, o con lo studio, o con l'opera la remozione di quelli oftacoli, che si oppongano al conseguimento dei beni indicati, e la facilitazione dei mezzi, che ne afficurino il godimento senza contrasti, e timori. Non si giungerà però mai con esto meno fallace al fine proposto, se non quando si diriga essicacemente qualunque sforzo, e premura per ridurre in ottimo stato la coltivazione delle Campagne inefausta sorgente delle ricchezze, e di tutte le altre comodità del viver sociale, che

che riunifce gli uomini in vincolo di fratellanza fotto il vocabolo di Cittadini. Io passo più oltre, ed asserisco; che se l'esposta teoria, non può, da chi ha fior di senno, esser contradetta, superiormente dovrà ammertersi nel nostro Paese. Così è. Merita quivi l'arte campestre di specialmente fissare la vigilanza del Governo, l'attenzione dei savi, e la diligenza dei Coltivatori, richiedendo maggiormente, che in altri climi questi compensi la sua situazione, il suo clima, il suo territorio, le sue periodiche circostanze, e (mi sia lecita questa espressione) le sue ricorrenti agrarie disavventure. L'importanza dell'argomento mi obbliga ad alquanto più di estenfinne .

II. Ritrovasi questa Regione, come la fua Carta Topografica lo dimostra, intersecata da perenni Colline diramate da Monti più alti, e questi dagli Appennini, che la eircondano, a tal che lo spazio maggiore della sua più fertil pianura (non inclusevi le Marcmme, che richiedendo ofservazioni particolari, non entrano in questo ragionamento) vien circoscritto, e racchiuso dentro un confine di miglia 80. in lunghezza, ma affai ristretto in larghezza per tutto il corso dell' Arno, da cui le valli adiacenti acquistano il nome. Questa alpestre catena pertanto, e questo

A 2

questo perpetuo interrompimento di Monti, e Colli intermedj, ciascuno facilmente ravvisa quanto scabrosa, e difficile rendano la nostra cultura, da cui per altro il sostentamento unicamente proviene. Si aggiunge alla montuofità, e ristrettezza sopra notate, la discrepanza notabile delle varianti qualità del terreno non sempre egualmente, e quasi che mai a sufficienza profondo, ed ora in più lati fassofo, ora in altri arenoso, magro, ed ingrato, scrupolosamente già scandagliata nel fuo esattissimo Itinerario dal Sig. Dott. Giovanni Targioni, talmente che gli strati affatto diversi, ad una medesima coltivazione adatti non fono, come nella Lombardia, e nel Regno di Napoli, dove non ci vuol molta pena per secondar con l'industria le beneficenze della natura. Concorrono eziandio a nostro svantaggio li allagamenti stagnanti, e le frequenti escrescenze devastatrici del nostro fiume maggiore, dai Signori Morozzi, e Perelli puntualmente descritte, e registrate, e le alluvioni ordinarie, e straordinarie della Chiana Aretina, degli altri fiumi minori, e dei confluenti in essi sgorganti, che frequentemente mettono i campi sossopra, dei quali allora che seco non portano i semi, o le messi, equivoca ne rendono la raccolta, e pericolante, pareggiando il livello degli arargini, che al loro orgoglio servon di freno. Si rende pertanto evidente esser noi in precisa necessità di vincer con la perizia, e con la fatica le tante complicate angustie, minaccie, e rovine, inerenti (starei per di-

re) alla costituzione istessa del suolo.

III. Io non ignoro, che questi rischi, ed ostacoli sono appunto quelli, mercè dei quali si è mantenuta fra noi in qualche vigore l' Agricoltura, giacchè non si controverte dagli intendenti, che dove la terra corrisponde quasi spontaneamente all' aspettativa con una esuberante secondità, si abbandonano i possessiria ad una ignavia supina, e godono neghittosamente di un benefizio, che risparmia ad essi travagli, e sudori. In un Paese (ristette saviamente l' Autore del libro fugli interessi delle Nazioni intorno al Commercio) dove la fertilità è di conseguenza del sito locale gli nomini son pigri, e benchè largamente provvisti dei generi, che somministrano un competente alimento senza soverchia sollecitudine, giacciono involti nella miseria, trascurando le arti, e quella coltivazione laboriosa, che aumenterebbe il loro commercio, e li toglierebbe dall' indigenza. Non è mio impegno di confermare con l'analisi sperimentale la verità di un opinione univerfalmente canonizzata per infallibile, bastandomi di poterne concludere,

che se l'asprezza, e circoscrizione limitata mantengono l'industria, come necessario effetto di un bisogno urgente, ed assiduo, una fimile circostanza deve servire alla nostra di stimolo, avendo fatto antecedentemente toccar con mano fra quante critiche combinazioni noi siam collocati. Eppure, chi il crederebbe! Nell'atto appunto, che si studia in questa Adunanza emulatrice, e forse più utile di quella detta già del Cimento, che si meritò allor tanta lode, e che è stata ora al pari di essa avidamente copiata dalli stranieri, di efficacemente promoverla, e renderla attiva, mostrandone ai proprietari, ed ai Coloni i mezzi più acconci, non manca talvolta di effere con credito divulgato uno specioso paralogismo, il quale va in giro, e non tende a meno, che a far dispregiare come superflua questa Accademia, e l'intraprefa, a cui ci accinghiamo. Esporrò in breve Au quali frivoli, e meschini pretesti appoggiano gli detrattori i loro sofismi.

IV. Non è d'ora (costoro susurrano) che debba apprendersi il Meccanismo della coltivazione delle nostre Campagne, facendo queste una ridente comparsa agli occhi medesimi de' forestieri soliti a contrassegnarle con l'appellazione di giardini. La scienza delle cose rurali non debbe appoggiarsi, e dirigersi sulle fredde regole

di un tirocinio scolustico, o di una letteraria Assemblea. Semplici, e poebe noticie ereditariamente trasmesse, che le offervazioni giornaliere autorizzano, e suppliscono bastevolmente a tutti i problemi Accademici, benchè ingegnosamente sesi, ed immaginati. Quantunque, o ebeti sieno, o ignoranti gli Agricoltori, purchè abbiano bracca robuste, e volontà efficace di adoperarle, null'altro loro fa d'uopo, ed il volerli ammaestrari con dei precetti, sarebbe un far loro gettare ma porzione di quel tempo, che debbono nei lanori impiegare. Ogni palmo quasi di luogo, partcolarmente intorno alla Capitale (foggiungom) rivestito, e coltivato si scorge a sufficienza, e con maestria, di modo, che intorno alle Ville ezandio magnatizie confinano i Palagi coi Campi, ne vi si trovano per tal ragione quei deliziosi, e vasti recenti, che incantano altrove gli squardi con una pompa amena, ed infruttuosa, e se rivane in alcun lato qualche porzione, non coltirata quanto si bramerebbe, dalla natura deve rvetersi, e non dalla mancanza dell'arte. Suole esser questo l'artificioso linguaggio degli opolitori, di cui non penerò molto a far ravifar la fallacia.

V. Il prodotto essenziale, di cui fa d'uopo assai tener conto, confesserà ognuno cere il grano, molto più, (che tolte le Mremme già menzionate) non se ne raceo-

A 4

glie

glie mai in tanta abbondanza, che possa avanzarne per il Commercio esterno di esportazione, mancandone anzi fovente al nostro bisogno, come da ciascuno si deplora. Nos ostante però, che il desiderio istesso di scanpare dalla fame ci debba spingere ad esses ful medesimo diligentissimi, sono assicurate, che fussissono nella maniera del seminaro alcuni abusi molto nocivi. Si pretende ml moderno Libro del Sig. Guiducci, che a maniera stessa del vangare potrebbe con prifitto mutarsi. Vogliono altri che i solchi a traverso dei campi, e non per lungo, (corforme si fanno) impedirebbero, che li scoi delle acque non portassero seco la terra di campi, e l'istesso Alamanni nella sua Cdtivazione ne lasciò qualche indizio. Rimare poi sopra tutto osservabile, che l' aratdo istesso, il quale comunemente si usa di là dai monti, squarcia, e rivolta più profonamente il terreno, cagione primitiva di ua fermentazione, e sviluppamento maggice delle parti saline inservienti alla vegetazine, e per conseguenza ad una raccolta asia più ubertosa. La costruzione di quell' istrmento, che gli Oltramontani chiamano Here, e noi Espice atto a spianare le glebe, o zole già fmosse, si trova in differente maniera la essi fabbricato, ed è perciò assai migliore per sidicare

dicare l'erbe contagiose; o parasite, nel rempo medesimo, che fa il primo ossizio a cui è destinato. Non mi è ignoto, che un certo Sig. Morel ha compilato intorno alla maniera di ricoprire la femenza per liberarla dall' invasione dei volatili, ed unitamente pareggiare, e ricoprire il terreno una memoria ben detagliata, e che il di lui ritrovato diversificante dal modo, che da noi si tiene con la marra usuale posto in opera già da più d' uno, e nelle possessioni specialmente del Monastero di S. Verdiana, non ha defraudate le sue speranze. Quell' ordigno appellato seminatore, fu inutilmente da alcuni sperimentato, e può ben essere, che vi fossero delle ragioni di abbandonarlo; ma è però da avvertirsi, che ordinariamente alquanto radi, e sparpagliati si veggono fra noi germogliare i fusti, dove che in altri Pacsi spuntano più spessi, e più sitti, nè altro morivo di una tale diversità mi è riuscito potere indagare da persone esperte, se non quella, che proviene da una maggiore speditezza, e facilità nel getto de' semi. Il celeberrimo Sig. Genovesi nel proemio alla Traduzione dell' Opera di Roberto Cari, propone diversi altri istrumenti facilitanti la coltivazione frumentaria, che egli denomina Macchine ararie, ed uno fra queste contenen-

te l' Aratolo, l' Erpice, e la Marra infieme, e non si correrebbe rischio veruno quando si volessero almeno provare. In Roma sono già stati fabbricati da un tal Sig. Giuseppe Finetti di Ferrara questi complicati ordigni dei quali ragiono, ed essendo stato autenticato il profitto dei medefimi dall' esperienza fattane alla presenza dei Deputati del Governo n' è stata perciò accordata al Costruttore la privativa. Saremo redarguiti con fondamento di negligenza, se non ne faremo uso ancor noi, giacchè ne abbiamo il comodo in sì poca distanza di luoghi. Nel Duamel, e nel Dizionario Enciclopedico possono vedersene eziandio le figure. Aggiugnerò, che vi è chi in Firenze attualmente lavora a costruirne un modello, onde regolandoss sul medesimo potrà più facilmente ridursi ad effetto questa invenzione. Il grano faracino, o fia forgo, il marzolino, ed il quarantino, o cinquantino, che dir si voglia, in minor dose si seminano di quel che far si potrebbe; e l'altro, che si dice gran turco, o gran ficiliano, da pochi anni in qua si è in Toscana introdotto; ed il gran farro, che in diverse foggie di cibo si adopra, e modisica, oltre il panizzarsi, è appena escito dai confini della Lunigiana, dove si alligna, e raccoglie abbondantemente. Una nuova specie

cie di grano turco, che produce un frutto fuperiore in mole a qualunque altro n' è stara recata in questo consesso, e si potrebbe feminare, mentre vegetando nel nostro terreno con fortuna eguale, riescirebbe questa fcoperta indubitatamente utilissima . Regna pure la prevenzione del ripofo foverchio neceffario di darsi ai campi dopo l' anno della femenza, lo che come inutile, dalli Autori, che sulla esperienza fondati, ne scrissero, vien riprovato, egualmente che il sostituire i grani alle macchie cedue, o alli alberi di frutto senza distinzione nei monti, benchè il tre per uno al più ne sia il loro fruttato, non essendo combinabile una raccolta maggiore con la situazione locale. Del pomo di terra, o sia la Patata, fra i succedanei farinacei, il migliore, di cui il nostro indefesso Segretario Montelatici, dopo altri molti, ci dichiarò la coltivazione, non facevamo prima di questo tempo alcun caso, benchè nel Massese, pomo d'Inghilterra, venisse appellato, e fosse in uso quotidiano presso quei Popoli, ed altri vicini. La Società di Agricoltura di Roano ci dà notizia recentemente di un altro frutto non molto dissimile dalla patata, e che anzi può chiamarsi patata ancor esso, il quale germoglia alle radici della pianta denominata da' Bottanici ,, solat

num tuberosum esculentum ; proveniente in origine dal Chilì, prima nell' Irlanda, e poi in Francia trasportato con buon successo, il quale compensa mirabilmente con una copiosa farina, qualunque deficienza di grano. Converrebbe cimentarsi a farne l'esperienza. La custodia, e conservazione dei grani rimane importante quanto la semenza, e la raccolta, o fiano questi ancora nella spiga su i campi racchiusi, o già separati. Eppure egli è indubitato, che il rimedio sicuro di farne anticipatamente la mietitura per preservarli dalle nebbie tanto offensive, quando si prevede, che siano imminenti, e l'invenzione della stufa, che gli prosciuga, e gli toglie al rischio della mussa, e del tarlo, sono efpedienti, che ci erano nascosti intieramente pochi anni indietro, e da taluni fono pur anco rigettati, nè generalmente son ricevuti, restando parimente ora appresso di molti il costume di chiudere il grano nei sacchi per lungamente stanziarvi, non ostante che siano essi il ricovero degl' insetti, ed il mezzo di accelerarne il riscaldamento, che estremamente lo deteriora. Moltissimi Scrittori avveduti, e raziocinanti su i fatti, ed in particolare il Sig. de Puis nel Libro Magistrale della polizia de' grani, il du Pont in quello dell' introduzione, ed esportazione di questi

13

generi, ed il de Tull nel suo Saggio della megliorazione delle Terre, ci danno intorno ai medesimi altre cognizioni utilissime, quando si vogliano da noi consultare, unendovi anco le notizie, che possono trarsi dal moderno Libro del celebre Professore Sig. Fontana sulla ruggine de' grani con gran criterio compilato. Pare evidente, che l'ostinarsi (a fronte di queste notizie da me cumulate, benchè passeggiere, e superficiali) a pretendere di esser Maestri perfetti in Agricoltura, sarà l'esserto di una presunzione, o della vanità

nazionale, ma assai distante dal vero.

VI. Le viti, gli olivi, ed i gelfi mi richiamano a schiarimenti di egual rilievo, giacchè il vino, l'olio, e la feta sono quei prodotti, che introducono in Toscana danaro, quando non si oppone a un tal mercimonio la mala fede, la trascuratezza, o l'inclemenza delle stagioni . I gelsi sopra tutto son degni di predilezione, onde dovrebbero in certo modo restar soggetti alla severità prescritta dalle Leggi delle dodici Tavole contro i supposti incantatori delle raccolte, coloro, che ofassero nuocerli. Eppure si è veduta, non ha gran tempo, questa insensata persecuzione contro i gelsi ancor non adulti. Sul Littorale di Trieste, all' incontro, in mezzo alle piantate recenti di tali alberi si trovano per intervallo scritte sull' affe alcune parole, indicanti la comminazione della pena di morte a chi ardisse alcuno estirparne, nè vi è chi condanni questo rigore. Le piantazioni de' gelsi, o sia mori bianchi, fa d' uopo in primo luogo di confessare non essere estese quanto conviene, nè con quella accuratezza eseguite, che li condurrebbe ad una più doviziosa secondità. Lungo tutto il corfo dell' Arno una spalliera frondosa di gelsi sarebbe un acquisto infinito, e si potrebbero guarnire del pari con questo ornamento proficuo le strade maestre, e le ripe dei fiumi diversi, qualora ne fossero capaci. E' stata talvolta allegata per scufa dell' esito infelice dei gelfi la non confacevole qualità del terreno, mentre che il maggior fconcerto deriva dalla fupina negligenza, che vi fi pratica, e sarò contento di addurne in riprova, ciò, che è avvenuto al Prelato di Pescia assai intendente di agricoltura, che volle piantarli in buon numero in luoghi reputati da altri non propri, e vi fi abbarbicarono allora, e vi fussistono anco al presente prodigiosamente. Per tal cagione appunto il Sig. Zannoni nelle sue cognitissime Lettere tanto applaudite, e nella sesta precisamente avverte, che il Vicentino colla metà di Agricoltori, che fono nel Friuli fa

il doppio di seta del primo, ed il Veronese con meno della metà ne fa almeno quattro volte di più, benchè le Campagne di queste Provincie siano dell' indole istessa, talchè decide non potersi ad altro attribuire la sproporzione, che alla maggiore, o minore piantazione dei gelsi, e cura dei coltivatori. Dalla riuscita di quelli posti nelle regioni fredde, e marine eziandio, già chiaramente rifulta, che non vi è clima, o terra, che essi ricusino. Nella fredda, e sassosa situazione della Garfagnana di Modena, se ne ritraggono bozzoli per dugento caldaje. Non vorrei però, che nascesse equivoco dall' aver io afferito non effervi clima, o terra, che i gelsi ricusino, o dall' avere addotto l' esempio della Garfagnana, perchè ciò non toglie, che non si debbano evitare le troppo umide, o le troppo asciutte, e assodate, o all' eccesso frigide, cioè quasi che mai riscaldate dal Sole. Senza l'influenza calefaciente solare difficilmente promuovesi quella fermentazione vegetativa producente le foglie gommose, e piene di sugo, che si convertono poscia in cibo de' bachi; onde mancandone l' Austria, la Boemia, e altre Terre settentrionali, piccoli di mole, e scarsi di foglie, vi crescono i mori, e costa cure infinite, se qualche piantazione vi alligna, c

>-

0

rî

1-

è

-

-

n

I

1

-

n

ſi

1

a

a

vi cresce ben rigogliosa come talvolta succede. Converrà dunque scansar l'abuso, in cui spesso cadesi di collocarli direttamente in faccia alla tramontana, scegliendo nelle piantate l' esposizione più tiepida, e più savorevole, ed effendo l'umido (come accennai) nemico capitale de' gelsi, alla durata de' quali irrimediabilmente s' oppone, farà di mestieri, che non persista questo troppo lungamente intorno alle radici, e dentro alli scavi, dove fon posti, opportunissime a tal uopo, riuscendo, quando che occorra, le fogne artificiali da alcuni inventate, quali gioverà d'imitare. Vi era in un tempo chi proponeva di mettere i contadini a metà del frutto dei mori, come del restante costumasi, a motivo di così incoraggirli ad accudire gelosamente alla di loro conservazione, ed io crederei ottimo questo pensiero. L' avvedutissimo e commendabilissimo Re di Sardigna avendo concesse alcune modiche gratificazioni a chiunque piantasse un Gelso, si è trovaro in grado di vederli crescere in numero al doppio di quelli che fossero prima, ed il Setificio, e lo smercio aumentarsi a proporzione. Configlierei inoltre a non trascurare di porte in pratica per la moltiplicazione, e cultura dei gelfi quanto s' inculca nel Giornale Veneto Agrario del dì 19. Settembre dell' anno corcorrente, poichè con li sperimenti viene confermato, e sarà per noi affacto nuovo, in gran parte, come pure ad avvertire alla descrizione, che ivi si fa dell'idropissa dei medesimi, e del suo metodo curativo. Grazie al Cielo, però che ad imitazione del nostro Istituto nella vicina Città di Prato si tenne nelle scorse sertimane un' Accademia, che scelse per Tema del Ragionamento la coltivazione dei gelfi, fostenendo il Disserente, che le foglie di quelli delle pianure Pratesi fossero le migliori; e quando che ciò ancor non fussifta, il massimo de' vantaggi da considerarsi si è, che i talenti si volgano ora a trattare questi argomenti in vece di quelli affarto supersui, o di una insulsa verbosità, o di tante inezie canore. Dovrebbe comprendere l' articolo de' gelsi, quello de' bachi da seta, che per incuria sovente periscono, ma il timore d'incorrere nella taccia di una prolissità minuta soverchiamente, mi vieta di icendere a questo dettaglio a bastanza esaurito nel Diario Ebdomadario del mese scorso di Parigi di Agricoltura, Commercio, c Finanze, in una memoria del Sig. di Bever, che infinua eziandio in difetto di foglie di moro poterfi furrogare per alimento ai vermi da feta quelle della lattuga, e benchè una tale proposizione possa temersi, che riefca

a

fea fallace, stante l'essere fino a questi tempi dall' uso continuo in contrario smentita, ciò non ostante prima di avere sulla medesima foddisfatto la nostra curiosità, non dobbiamo azzardarci a rigettarla come ideale. Nelle copiose annotazioni al Poema Didactico del Sig. Giorgetti su i Bachi da seta, vi sono inseriti tutti gli altri espedienti opportuni alla nutrizione, e custodia de' vermi sopra descritti, e non ne sarà perciò superflua la lettura. Non può controvertersi, che la conservazione de' medesimi, stante la delicatezza, e tenuità delle loro fibre, e del loro meccanismo anatomico, esige riguardi fommi, e precifamente fa d'uopo aver cura fulla fcelta della foglia, e dei luogo caldo e salubre, e nulla esposto alli odori, e sarebbe desiderabile, che mai si disettasse in queste cautele. Mi accadde di leggere in una Rubrica dello Statuto antico Pontremulefe la proibizione di tener vermi da feta, ma conobbi presto, che non d'altronde era nata quella fanzione, che dalla volontà di sbandire un dispendio allora eccessivo, andando il prezzo della seta in parità con quello dell' oro. Per la contraria ragione, cioè a motivo dello spaccio, e ricerca de' nostri dcappi, dobbiamo ora accrefcere con ogni sforzo la cultura de' mori, e le premure

fulla confervazione de' bachi generativi del fetificio tanto necessaria al fine accennato.

VII. Se il bisogno però di perfezionare la coltivazione de' gelsi deve farci accorti quanto noi fiamo in questa ancora manchevoli, quella degli olivi non richiede minore gelosia, non potendosi assegnare cagione alcuna plausibile, perchè forto l'iscesso aspetto di Cielo, ed in vicinanza fra loro quelli di un fondo prosperamente sioriscano, e gli altri vengano a stento, ed appena giungano essi, ed i loro germogli alla desiderata maturità. Avendo io pertanto fatto ricerca presso i Pratici di una sì notabile differenza, non me ne recano altra ragione, che possa appagare, se non che il più, o il meno di diligenza nel coltivarli. Fra le mancanze, che ad essi pregiudicano, ometrendo quelle, che tutti conoscono, e che si registrano nei Scritti di Agricoltura, ne addurrò alcune delle meno avvertite, e da uomini scientissimi della campagna ho inteso fra queste rilevare in particolare l'abuso di collocare gli olivi sulle prode de' campi posti in pendio, poichè ne deriva, che inabilitati essendo allora di stendere le radici quanto conviene per lo smoversi, e mancare, che fa fotto ad essi il terreno vengono a stento, e fertilizzano languidamente, ed un inconve-

B 2

nicn-

niente di tal natura; non è che ovvio, e dannoso. Fra documenti da addursene in testimonianza mi sono state descritte le possesfioni a Cerreto Guidi dei Sacerdoti Regolari di S. Jacopo di questa Città di Firenze, gli quali essendo ammoniti di riparare a simili dviste, hanno il contento ora di vedere i loro oliveti ricchi di una fecondità straordinaria in faccia, ed a lato di molti dei confinanti sterili assai. Va del pari con un tale abuso pur quello del non lasciarsi uno spazio conveniente vacuo fra l'olivo, e le altre semenze, e piante diverse, e l'altro tanto nocivo quanto comune della fossa poco profonda, o non ben difesa all' intorno da terra, e da muro. Tengo ragguaglio, che in Provenza, e nello Stato di Genova si lasciano da se stesse cader le olive, onde se ne assicura maggiormente la maturità, e si procura ivi eziandio, che in vicinanza dell' albero non crescano fusti, e germogli assorbenti la di lui nutrizione. Il benemerito Piero Vettori nelli aurei fuoi Precetti fulla coltivazione degli olivi infegna, ed approva lo stesso, ponendo per fausto presagio, e principio di una filiazione numerofa, ed immancabile il concime nutritivo, e adattato, di cui mostra i gradi, e le specie, e la potazione ben regolata, ristringendo l'assioma in po-

poche parole ,, leva di fopra , e aggiugni di Sotto " e lagnandosi, che nel suo tempo si commettessero dei gravi sbagli intorno agli olivi, che ci sono sino al presente restati. L' olio anch' esso fa d' uopo egualmente di ammettere potersi assai megliorare, sabito che si ponga mente alla gradazione di bontà, e perfezione, che vi è negli oli della Toscana, ed alla differenza, che passa fra questi, ed alcuni delli ottimi fra i forestieri. L' olio di Calci supera in pregio, e delicatezza il Fiorentino, quello di Lucca sorpassa il Pisano, ed a quello rinomarissimo di Provenza rimane assoluramente ognuno dei nostri inferiore. Tra i rimedi da adoperarsi per eguagliarlo, a me quello vien suggerito di doversi togliere il rischio, a cui facilmente l' olio resta sortoposto d' intancidire, e mi si fa credere, che questo proviene principalmente dall' ammassarsi, o ammontarsi dopo separate dall' albero insieme su i pavimenti le olive, le quali perciò prendono un grado di fervescenza, che è il principio remoto del rancidume consecutivo, il quale corrompe, ed altera essenzialmente l'olio in futuro. Mi convince, anzi che in questo non cada equivoco, il fapere, che nel Lucchese, e in Provenza non vi è l'uso di tener le olive ammontate e ristrette, ma spar-B 3

ri li li

i

i –

1-

e

-

0

0

a

e

0

fe e dilatate, e difficilmente l' olio di quei Paesi diventa rancido, acquistando anzi dagli anni una qualità affai più grata, che non aveva egli prima . La Società Reale delle Scienze di Mompellier riflettendo all' importanza di un preservativo di tal gelosia, decretò il premio a chi somministrasse il modo migliore di far l'olio di oliva, spiegando chimicamente, come il detto olio inrancidifca, e mostrando il modo di prevenire, e scansare un vizio di tal natura, e le osservazioni escite alla luce su tal quesito, e riportate nei mesi indietro nel Giornale di Liegi, non fono da disprezzarsi, come non lo è parimente il frantoio di nuova invenzione di un nostro valoroso corrispondente il Sig. Lampredi . I Lucchesi sicuramente usano frantoi differenti da' nostri, e traggono l' olio egualmente dai noccioli, che dalle olive, e nella Valdinievole, che è il Territorio meglio coltivato in Toscana, si contano in ciò parecchi loro feguaci. Gli oli fecondari, cioè di lino, di faggio, e di fondro, non farebbero pure sì scarsi, se la pretesa nostra coltivazione fosse giunta a quel segno, che si decanta, e suppone, non ostante l'ingiuste doglianze dei possessori, li quali temono l'abbassamento del prezzo dell'olio migliore, se gl' inferiori avessero spaccio, giudico, che

che sul rissesso del Commercio esterno del primo (allora aumentabile) non debbano essere gl' inferiori indierro lasciati. Un nostro erudito consocio ci ha posto sotto delli occhi quello di sanguine, e la sua scoperta è da valutarsi, ma quello, che a me reca stupore si è, come siassi negletto, e dimenticato l' olio di sesamo dagli Antichi sì commendato, di cui la ricetta si legge nel Mattioli, che si estrae da un frutice communissimo, ed è di un consumo continuo in Grecia, e in Morèa, e lo fu altre volte fra noi. Diverse altre mostre di olj sono state esibite da' valenti nostri Accademici in più fiate in questa Assemblea, e quello che senza molta farica potrebbe cavarsi dalle faggiole, merita la più seria attenzione, mentre arrecherebbe una grandissima utilità ai Contadini delle montagne, li quali nei tempi d' inverno s' impiegherebbero a farlo supplendo in tal guifa alla mancanza, in cui si trovano di altri lavori, e provvedendo al loro vitto di cui scarseggiano per ogni lato. Vegghiamo adesso, se anco nelle viti, e nei vini vi sia qualche cosa da correggere, e da supplire. VIII. Troppo vasto campo per altro mi

VIII. Troppo vasto campo per altro mi si aprirebbe, quando non sapessi contenermi sopra un soggetto a lungo trattato dagli assai chiari Maestri delle cose agrarie, e dopo

B 4

essi

essi dal nostro Bernardo Davanzati, dall' Alamanni, e dal scientissimo di Agricoltura Cosimo Trinci, benchè dai due primi con laconismo foverchio. Siccome pertanto non può negarfi, che trasportati in vari tempi in Toscana i maglioli delle viti straniere, ci danno il Mofcatello, il Leatico, ed altri vini diversi li più squisiti; così a me pare non perdonabile a chi è padrone di ampie tenute, che seriamente non pensi a rinnovare in specie differenti queste adozioni, scegliendo la fituazione più convenevole, giacchè quando ancora essendo l' uve in origine eterogenee, non giungano i vini all'identifica perfezione nativa, dispregiabili mai non riescono, stante la dolcezza del nostro clima, e talvolta mutano in meglio il fapore, come è addivenuto ai preziofi vini del Capo di Bona Speranza originari da viti trasportate di Francia in quel territorio. Coi Maglioli trasportati di Borgogna si procura adesso di trarne un vino confimile al naturale di detta Provincia in una Fartoria di Maiano, Non s' indugerà molto a saperne la riescita sarebbe però affai meno condannabile la deficienza delle propagini, e viti adottive, se la qualità di quei stessi vini nostrali, che anco fuori molto si apprezzano, e con avidità si ricercano, non fosse anch' ella tanto variata, e dife difforme, nè può d'altronde questo procedere, che dalla diversa manipolazione, e cultura, giacchè dentro lo spazio di poche miglia questo succede, e le qualità differenti del vino di Monte Pulciano che è assolutamente il migliore, e il più ricercato fra i nostri assai lo dimostra; Onde l'andare in traccia di un altra ragione sarebbe un vano tentativo. Ma supponghiamo un momento per mala ipotesi, che le viti esotiche sdegnino questa trasmigrazione, e che sia più rara di quel che si esagera la varietà della coltivazione, non mi si potrà almeno contendere, che i nostri vini, gli ottimi eziandio, per quanti elogi ne faccia nel suo enfatico Ditirambo il famoso Redi, mancano della qualità della durazione, ed a riferva di alcuni, e non in gran quantità, e questi o tenuti fotterra, o in cave di tufo, o con altre cure preservative infinite, quasichè a forza mantenuti, oltre il corfo di un anno, non reggono, o notabilmente deteriorano, ful che mi farò lecito di suggerire alcune mie ristessioni per modo di dubbio, attendendone dalla perspicacia di questa Adunanza lo scioglimento a mia, e comune istruzione. Viaggiano intatti, valicando mari, e monti per ogni stagione, e si conservano egualmente senza lesione per lungo tempo i liquori, e vini di

pregio stranieri. Ciò posto, poichè, una tal forte ai nostri non tocca, toltine pochi, come accennai, foggiacendo gli altri anco spiritosi, e robusti alla metamorfosi, ed alterazione sopra riferite, si peccherebbe egli mai, o nella manifattura, o nella confervazione medesima a cagione del recipiente in cui fi racchiudono, o delle cantine dove si custodiscono, e serbano? Mi ha somministrato luogo a dubitarne l'egregio Libro fopra le vendemmie, e la manipolazione dei vini del Sig. di Bidè dal suddetto Vinci tradotto, ed annesso al di lui Trattato, quale giudica doversi far uso di uno Strettoio portatile in queste parti non conosciuto, e che la maturità minore delle uve nella vendemmia, ed il maggior tempo della cottura, e fermentazione ne' tini, aggiuntavi in seguito la clausura dei medesimi nelle bottiglie di vetro grosso, e meno penetrabile per confeguenza dall' aria, contribuifce infinitamente alla loro longevità in quella guifa, che fuccedeva negli antichissimi tempi, quando che il Falerno, ed altri vini celebratissimi si contrassegnavano colla data dei Consoli fioriti al nascere dei bevitori. Mi è pervenuta accertata notizia, che nei contorni dell' Impruneta, un Forestiero ingegnoso nelle terre da lui acquistate faccia eccellenti vini con le uve nostrali equiparabili per la durazione,

e per il gusto ai Francesi più rinomati, e precisamente a quello di Bar, prevalendosi in gran parte del metodo prescritto dall' Autore, che poco avanti lodai) siccome adunque questo, argomento potrà essere una volta, o l'altra il soggetto delle ricerche dei nostri Georgofili, così per ora ad essi lo lascio esortandoli in oltre a non trasandare la cura dei vini fattizi dai pomi, o di quelli, che si ricavano dalle uve appassire, o dalle fradicie ancora, che non insufficienti a dar vino gustoso, ci fe costare il diligente Fattore Carniani. Soggiungo quì unicamente, che convien guardarsi da un altro errore accreditato, e diffuso o dall' avarizia, o dall' impotenza, e dall' imperizia sovente, cioè, che le fosse, e divelti per le viti sono costruite ordinariamente in maniera, che l' acqua stagnandovi le fa presto marcire, nè sono minori gli sbagli circa il costume di maritarle o co' pioppi, o con li olmi, e di tenerle baffe, ed a vigna sostenute dalle canne, o dai pali, senza far molta distinzione fra il colle, e il piano, e sulla qualità del terreno, indubitato essendo, che le prime danno il vino in copia maggiore, ma affai peggior di quello, che proviene dalle feconde, le quali per conseguenza partoriscono nel progresso un lucro più grande, benchè

chè più lento; ma richiedono nel principio una diligenza più continuata, ed una spesa più grave. Non vuolsi pure dissimulare, che generalmente nel Territorio Fiorentino confinante con la Città, la maniera, che si tiene nel potare le viti orizzontalmente è difettosissima, poichè si dà luogo, che l' umido penetri più facilmente nella midolla delle piante, e le guasti, e questa notizia da uomini di campagna, full'abilità de' quali non cade eccezione, mi è stata comunicata, avendo dalli medefimi inteso, che converrebbe, che il taglio si facesse a scarpa (come fuol dirfi) con porre fopra l' incisione quella pasta, la quale si adopera per gl' innesti, poichè difende le piante dall' acqua ad effe tanto pregiudiciale.

IX. Crescerà di forza la mia sentenza sulla necessità, nella quale noi siamo, di migliorare, ed accrescere l'Agricoltura, quando in sequela delli addotti fatti si ponga mente, che così opinarono ancora i nostri laboriosi antenati, mentre le migliori frutta delle stagioni, e gli erbaggi di uso salubre e delicato, o per la medicina, o per la mensa, surono interpolatamente fra noi traspiantate, mediante quei Cittadini benevoli, i nomi de' quali cronologicamente dispose, e volle all' immortalità consacrare nel suo Prodromo

all'Istoria Etrusca, Naturale, e Civile, l'infaricabile fopra encomiato Signor Targioni. Alcune uve delle migliori, ed alcuni pomi presero pure dai medesimi il nome che ritengono ancora ai dì nostri, ed i Trattati di agricoltura, che ci lasciarono scritti sono tuttora famoli. Ci manifesta non meno quest' accurato estensore quanto contribuissero congiuntamente co' dotti i Sovrani Medicei a rendere indigeni gli estranei tesori agrari, nè altro, che un capriccio assai strano sarebbe il non volcre ora in prò nostro premere le loro vestigia sul falso supposto di esser già pervenuti all'apice, ed al magistero della sapienza coltivatrice. Sopra di tutto io reputo debba raffrenarsi in suturo l' estirpazione radicale dei boschi nelle montagne, origine funcstissima del rialzamento del letto de' fiumi allagatori delle campagne, e dell' intemperie dell' aria nelle Città esposte ai venti o violenti, o gravi, e malefici, e della scarsezza delle legna, o combustibili, o adatte agli edifizi, la carestia delle quali ne fa giornalmente ascendere il costo ad uno fmoderato valore. Ne' vecchi Statuti del Castello di Poppi nel Casentino si legge, che nelle montuose foreste ad esso vicine vi crano le tane degli orsi, dove che al presente non vi si riscontrano, che campi da grano, e po-

e poderi. Il crine delle alpi del Mugello, (per tacere del resto) intieramente spogliato, non può vedersi senza compassione. La troppa voglia pertanto mal diretta di coltivare a fronte di tutte le Leggi proibitive dei tagli, o per dir meglio dell' esterminio de' boschi, merita di esser repressa, e meglio ordinata. Lo Scritto impresso del Sig. di Thierriat, che ha per titolo ,, sulla cultura degli Alberi di alto fusto, con quel che segue ec., tradotto dal Francese in Italiano in Firenze in quest' anno da un Anonimo illuminato, adduce stesamente i rimedi per esimerci in futuro da' mali derivanti dalla cultura male intefa delle montagne, o ridotte domestiche più di quello, che si conviene con l'eccidio totale imprudente delle foreste, o che troppo nude si lastiano, dopo di averle prima sboscate, errore notato anche dal Sig. Richard nella fua descrizione, o fia viaggio d' Italia, che va per le mani di molti. Superiormente però a qualunque altro il fu infigne Mattematico Fiorentino Averani lasciò una concludente memoria sulla coltivazione delle Montagne, e ne fece ravvisare gli sconcerti da essa cagionati. Cominciò l' amputazione destruttiva delle macchie, quando era piena di prevenzioni la medicina, giudicandosi per tal verso di garan-

rantirsi da quella intemperie, a cui ci ha appunto lasciati esposti, e che nella Città nostra in particolare noi risentiamo. Un Decreto della Repubblica Fiorentina sul taglio dei boschi di Monte Mutello ce lo conferma, e si pretende, che si siano ingannati intorno a ciò gl' istessi Lucchesi, se è vero, che dopo tolte di mezzo le macchie di Viareggio, abbiano ritrovato il terreno (dalle foglie cadute dalli alberi antecedentemente all' occhio nascoso) alla semenza non buono, come speravano. Non impugno, che alle nozioni accademiche su questo articolo, fa d' uopo si unisca il rimedio legislativo, il quale possiamo attendere, e presagire sotto di un Principe benefico, e addottrinato. Un essenziale provvedimento in questa parte farebbe quello, oltre il ristabilimento delle selve cedue, di procurare la moltiplicazione de' castagneti, che sono gl' alberi da frutto propri de' monti, e per la gente della campagna di sì gran foccorfo, e ristoro. Sono incredibili le diligenze, che per condurli ad una fertilità permanente vi spendono intorno i montagnoli Pontremolefi, e delle quali io sono stato più volte un testimone oculare. Nello scavo delle nuove poste, o piantate fogliono abbruciarvi o legna, o altre materie crasse, e oleose, consunte le quali, vi

Genovesato pur si costuma.

X. Restringerò in breve, oltre i riferiti, la ferie non scarsa dei sollecismi, che si commettono nell' arte campestre, giacchè mi è impossibile di tutti individuarli. L' ingrassamento, o sia concime, forma il primo delli oggetti, che mi si presentano in questa classe. Il concime consueto, e che generalmente si adopera, a ciascuno è cognito, ma è fuori di dubbio, che tutto quello, che contiene o zolfo, o nitro, o olio, o parti saline calescenti, e fermentative, giova mirabilmente a fecondar le campagne; onde è un errore il limitarfi unicamente alle fostanze, che escano dal corpo di ogni animale, cominciando dall' uomo. Dirò in primo luogo fe il quoio concime utilissimo per gli ulivi non fi adopera che radamente al presente, e la cagione non so qual sia. Trovo inoltre registrato a tal fine come esficacissimi, la polyere medefima delle strade, la spazzatura delle

delle case, la filiggine dei cammini, le acque saporite, la paglia, e i sermenti bruciati tolta la messe, le foglie delli alberi, che cadono all' avvicinarii del verno, le penne groffe de' polli, e di altri uccelli, i bachi morti dopo estratta la seta, con altre specie di concime infinite, che si trasandano, c che non ho quì agio di lungamente notare. Comunemente quasi nel concimare si difetta anco in questo, cioè, che appena raccolto il concime si corre a spargerlo sulla superficie de' campi, ed in tal forma l' esalazione immediata de' nitri, toglie il profitto, che ne risentirebbe il terreno quando che precedentemente come dovrebbesi venisse ammassaro, e nelle fosse ristrerro, onde col medesimo incorporassero per servir poi all' uso suddetto. I prati artificiali, l' utile, c il bisogno de' quali non può revocarsi in dubbio, non fono molto cogniti, e praticati, e molto meno lo è quella proporzione, che deve offervarsi nelle possessioni fra i prati, e i campi, di una necessità indispensabile per la comodità de' pascoli, ed al mantenimento del fondo, a tenore del risultato dalle foluzioni al Problema propostone dall' Accademia di Agricoltura di Claghenfourt, di cui un membro illustre onora al presente la nostra in qualità di aggregato. Le disserenti fpc-

specie di fieno, che a profitto, ed aumento delle pasture suddette dovrebbero procurarsi, o s' ignorano, o si trascurano, talchè l'erba medica, che replicatamente dentro dell' anno verdeggia, e matura, altrove ordinaria, e frequente, rarissima si scorge nel nostro Pacse. Quanto per le ragioni antedette noi siamo mancanti di pascoli, ce lo mostra a bastanza, la necessità in cui ci troviamo di procurarci molto bestiame di fuori, ed i burri pure li quali ci vengono di Lombardia in non modica quantità. Che questi si potessero aumentare non credo vi sia bisogno di provarlo con un detaglio affai steso subito che si risletta al detto di sopra, aggiungendo, che le cascine introdotte in alcune delle nostre colline vi si sostengono a maraviglia, e si potrebbero queste duplicare con un lucro niente dubbioso. Forse che converrebbe in tal caso far qualche riforma sulla piantazione delle viti in alcuni luoghi, ma ciò non farebbe di detrimento, mentre queste portano spesa, e il terreno ridotto a pascolo non obbliga a spesa, ma bensì vi si ricerca unicamente l' industria, e la diligenza nella primitiva semenza, come è ben noto. Cento mila libbre di butirro vengono in capo all'anno in Toscana dalla Lombardia, ed un numero grande di bovi dalla Romagna. Si cal-

calcoli qual risparmio potrà fassi accrescendo i pascoli, e le cascine. Accresciuti che fosfero parimente, e meglio fabbricati gli alveari delle api, scemerebbe il trassico passivo della cera forestiera, onde non farà mai abbastanza infinuara la pratica delle osfervazioni cumulate in questo proposito dal dottissimo Giovanni Rucellai, e dalle regole più recenti, prescritte per la miglior forma, e costruzione delle mobili abitazioni degl' inserti mellistete dal Sig. di Massacn, delle quali abbiamo il ragguaglio nel Giornale suddetto di Liegi dell' anno passato. Sulle case rustiche de' lavoratori, e sulla riunione de' predj, quanti lumi, quante notizie tutt' ora vi sono da ricavare dalli Scrittori, c che noi non sappiamo? Ne recherò qualche indizio sommariamente. Le case de' contadini, o presso che cadenti, e sdruscite, o senza i comodi bisognevoli per la famiglia, per gli animali, e per la conservazione dei vini, e delle biade, o mal situate, ed esposte, recano sicuramente un gran detrimento alla possessione, e la trascuraggine, che d'ordinario si scorge in questi edifizi è palese. I Religiosi della Certosa di Pisa, assine di esimersi nella massima parte dalla ipesa gravosa dell'edificazione delle abitazioni rusticali, hanno adoperati i mattoni induriti fen-

C 2

za cottura nelle fornaci, ed un tal risparmio li pone in grado di poterle fabbricare, e riparare più spesso degl' altri, ed ho riscontri niente fallaci, che sono stabili egualmente, e forse più delle altre. Che poi la vastità delle tenute sproporzionate alla scarsezza dei lavoratori, e la divisione delle medesime in porzioni affatto fra lor separate, nuocono alla coltivazione, l' Agro Pifano mentovato ce ne somministra indizi luttuosi, autenticati non meno dal ragionato Discorso del Sig. Manetti sullo Smannoro, e dalle rislessioni confermative del di lui piano, convincenti, e ben detagliate lette nella passata sessione. Il Muratori nel suo Opuscolo sulla selicità pubblica, pieno di zelo del ben comune riporta varie antiche Ordinazioni municipali, con le quali si obbligavano i proprietarj a vendere, o allivellare, o permutare questi ritagli di terre spezzate, che egli nomina ossa slogate, e probabilmente delle consimili ne saranno state assai prima d' ora promulgate nella Toscana, che per esser rimesse in osservanza ricercano solo l' autorità, ed assistenza suprema. Le possessioni più vaste (non vi ha dubbio) formano il patrimonio perpetuo, ed inalienabile di quei ceti eterni, che sotto il vocabolo di manimorte restan compresi. Ci mostra la storia, che ne' primi acquisti territoriali, su somma la cura, che essi ne presero nel coltivarle, ma non succede lo stesso al di d'oggi che radamente, e spesso anzi si scorgono in molte parti lasciate deserte e infruttisere, nè mancherebbero compensi superiori per togliere di mez-

zo un abuso sì grave.

XI. Si penserà forse, che almeno intorno ai giardini superino i nostri le altre nazioni, e pure è convenuto andar rintracciando dai Paesi remoti la maniera più elegante di ordinarli, e disporli con simetria, e di arricchirli di produzioni naturali di uso quotidiano, e molto vi resta da imparare per questo lato, ed al Sig. Abate Niccoli (se come pare, la piantazione Pisana riesce) ci dovremo confessar debitori di una maggior copia di agrumi senza ricorrere a procacciarselì dalla Liguria, che ne produce, ed esita fuori in gran quantità. Così allora quando non ci dispiacesse d' imparare dai Consinanti, ravviserebbamo, che gi' industriosi Lucchesi, o sia perchè concimino meglio, o perchè l'acque del Serchio irrigando con regolarità i loro campi, contribuiscano maggiormante a fecondarli, ne ricavano da essi prodotti , e vantaggi ai nostri superiore . Che più ? La varietà, il sapore, e la mollezza d'innumerabili specie di pomi delicatissimi,

che hanno i natali in diverse parti d'Italia, e fuori di essa la racconta istoricamente (aguzzando invano il nostro appetito) chiunque viene da quelle contrade, nia senza destare in noi invidia, ed emulazione per sentimento del nostro valente Segretario nell' ultime Veglie sull' Agricoltura, dove ci mostra egualmente la povertà in cui siamo delli Alberi nani, ponendoci al fatto del modo di averne a nostro piacere. I semenzai, e i vivai per la primitiva nutrizione delli arbusti teneri, non sono parimente tenuti con quella circospezione, che dagl'intendenti si brama. Si giunse anzi tant' oltre in questa oscitanza dannevole, che avendo l'incomparabile Micheli fatto ravvisare con quanta facilità si potessero fradicare, e spegnere affatto i voracissimi succiameli, tutt' ora si tituba, e se ne differisce dai proprietari l'adempimento. Con l'indifferenza medelima si è ricevuta da taluni la propofizione commendabile del Sig. Lapi, che perfuade l'eccidio di quei salaci volatili infesti cotanto ai frutti, e alle biade; dove che l' Accademia di Monpelier si risolse giudiziosamente di accordare il premio a chi pervenisse a scoprire i mezzi di liberare i frutti dalle formiche. Il Ciel ci guardi, che la di lui salutevole propofizione sull' esterminio del loglio, non folo

solo pernicioso, ma micidiale per simile svogliatezza non resti delusa. Più vorremo esaminare la materia rurale, meno avremo di che vantarsi, onde non posso se non raccomandare per conclusione, che si trascorrano ponderatamente il Manuale d'Agricoltura del Sig. d' Etang, impresso a Parigi del 1766. il Manuale del Lavoratore del Sig. Gennetè stampato a Nancy nel 1765., il cognitissimo Libro in origine Inglese, che ha per titolo , Il Gentiluomo Coltivatore ,, l' Efemeridi agrarie mensuali esposte metodicamente nel gran Dizionario Francese Enciclopedico al vocabolo Agricoltura col novero delli Autori principali su tale argomento, ma con esame più serio, come più confacevoli al nostro Territorio, l' Opera del Padre Don Vitale Magazzini Monaco Ulivetano, che comprende in genere tutte le regole della coltivazione Toscana escita dai torchi in Firenze nel 1734. insegnando egli mese per mese quelle, che debbono praticarsi, e preferibilmente ad ogni altra la fatica utilissima del già mentovato valente campagnolo Pistoiese Cosimo Trinci, l'edizione della quale fu fatta in questa Città nel 1759. col titolo,, dell' Agricoltore sperimentato,, la quale ranto ha avuto di stima presso gli Stranieri medesimi, che nel Giornale Economico di Parigi ne fono CA

sono stati tradotti gl' interi Capitoli reputati degni di essere da per tutto eseguiti. Mi resta di far rislettere, come per corollario, e appendice qualmente il commercio, che si fa del Giaggiolo, della Gruma di botte, e delle Coccole di ginepro, dell' Erba che dà il colore di guado potrebbe crescere, e per incuria va diminuendo. La coltivazione delle canape, e de' lini non è che imperfetta, e dalle ortiche istesse potrebbe farsene un non lieve profitto con la macerazione di queste erbe pungenti, e salvatiche per farne una tela di qualche comodo per la gente più dozzinale. Nè di tutto il detto fia qui prerendo debba farfene ad ogni luogo indistintamente l'applicazione: no certamente. La difficoltà della nostra coltivazione (conforme in principio mi espressi) deriva appunto dalla diversità fisica perpetua locale, ed io ho perciò procurato di attenermi a' difetti, che suffiscono quasi generalmente, senza ingolfarmi nelle limitazioni speciali. L' Agro Fiorentino suburbano nol niego, sembra a prima vista, che sia da eccettuarsi, e vada esente dagl' inconvenienti descritti, ed in buona parte lo è, attesa in particolare la sagacità, e l' industria di chi lo coltiva, ma pure assai ve ne scopre chi lo passeggia. Basta, anco senza muoversi, sissare lo sguardo sulla fom-

sommità, e talora sul dorso di alcune delle adiacenti più elevate Colline, che si contemplano subito inculte, sode, e sterpose. Il peggio si è, che ingiustamente se ne rifonderebbe la colpa alla condizione ingrata del fuolo, mentre talora si scorgon sulle loro cime, ed in file disposti germogliarvi felicemente i cipressi, ed i residui insalvatichiti dei vecchi oliveti. Appartiene in fine indirettamente all' avanzamento delle cose campestri la veterinaria, o sia la medicina degli animali, che dividono la fatica del lavoratore, cooperando alla fecondità della terra, e che ci forniscono il nutrimento, e il vestire, tanto dagli antichi apprezzata, come lo mostrano li scritti di Varrone, di Columella, e di Dioscoride. Quelli ciò non ostante, che fra i nostri l' esercitano son male instrutti, e sarebbe da abbracciarsi il parere del mentovato Sig. Zannoni, che esorta di aprirsene apposta una scuola, allegando la pratica di Lione, dove si formano allievi cruditi in questo mestiero.

XII. Resta a combattersi una opposizione, che nasce dalla disistima, in cui sono i progetti, ed i progettisti, quasi che ogni novità anco ben sondata, ed ogni scoperta dall' esperienza confermata debbano passar per chimere per non cangiar mai di metodo, e

42 stile. Io mi servirò per risposta delle parole dell' Autore de' miei pensieri, il di cui sentimento si è, che ,, I Progettisti sono ordinariamente troppo ascoltati, e troppo screditati. Troppo ascoltati, perchè di cento ve ne sono più di tre quarti, che s'ingannano nei loro calcoli, o che vogliono ingannare gli altri; troppo streditati, perchè la felicità di uno Stato dipende qual. che volta da un progetto ben concertato. Serve, che nei progetti proposti si ponderi con saviezza se vi concorrono le medesime circostanze per farli ricevere in un luogo, come nell'altro, e se le leggi della Fisica li convalidano, o ad essi repugnano. Un Contadino al tempo di Plinio (narra egli) avendo dai suo campo rimossi tutti i tassi in esso esistenti, come impedimenti della cultura dovè per necessità riportarveli, mentre il terreno in zolle fangose trovandosi convertito, andava a perdere il lavoratore col fuo progetto il frutto, e i sudori. Il progetto per modo di esempio del diminuire le privative eccedenti delle cacce, che son cagione, o del guasto, o dell' infalvatichimento delle campagne, particolarmente in quei luoghi dove abbondano i daini edaci, e destruttivi al par delle capre, giudicherei non fosse vano, ed inutile; aggiuntovi in oltre il risesso della sproporzione fra il delitto, e la pena contro

tro i violatori delle medesime, conforme dai Giureconsulti di prima sfera è stato deciso. Fra i progetti che sono in voga creduti valevoli a fare risiorire l' Agricoltura si esalta quello di concedere liberamente la tratta o fia estrazione dei grani essendosi anzi stesa questa concessione nella Gran Bretagna fino al segno di accordare una gratificazione a quelle persone che contribuissero alla sortita dal Regno di questo genere, e per conseguenza all' introduzione del danaro. Per altro non mi saprei mai ripromettere che l'aderire indistintamente in ogni altro paese a un simil provvedimento, fosse per esser proficuo, e non piuttosto in alcuni tempi al fommo dannoso. Figuriamoci per un momento una Provincia la quale annualmente conti raccolte appena bastevoli per la nutrizione delli individui in essa contenuti, e frequentemente resti sottoposta alle carestie; che in oltre il numero de' suoi abitatori non sia sufficiente a coltivare qualche porzione considerabile di terreno che vi rimane soda ed inculta. Ponghiamo in seguito attenzione alla non infolita circostanza in simili casi che la popolazione non possa richiamatvisi fenza premettere alcune cautele e lavori gli quali esigono di loro natura un tempo assai lungo, anzi un periodo (dirò casì) di fucceicessive generazioni ed un dispendio non limitazo. Ora io domando se il premio promesso all' industria Inglese, e la facoltà di estrarre il frumento a suo piacimento, siano misure imitabili in una tale provincia per rianimare e promuovere l'Agricoltura, o temperamenti più tosto per distruggere quella che vi è, esponendosi al rischio quasi sicuro di andare incontro ai monopoli, e alle frodi , e di fcarseggiar di alimento in vece di averlo in copia maggiore? Tanto ciò è vero, che l'atto del parlamento del tempo del Re Guglielmo soffre al presente nella gran Brettagna medesima perpetue contradizioni, stante l' esorbitante prezzo del grano a cui ha dato luogo, potendosi arguire con ogni ragione, che o interamente verrà revocato, o moderato nella massima parte. Dunque i progetti, benchè in apparenza ben combinati, debbono a fondo da ogni lato discutersi prima di approvarli, e ricopiarli nel proprio Paese, e le prudenti riserve, e limitazioni poste nell' ultima Legge annonaria emanata. in Firenze convalidano su questo punto la mia opinione. Coartano parimente l' avanzamento dell' Agricoltura, gl' impedimenti de' passi da un luogo all' altro nel trasporto del bestiame, o delle grascie, e sotto questo nome io comprendo la moltiplicazione

ne delle Dogane locali, onde il progetto (quale presento, che attualmente si medita, di ridurre in Toscana in miglior sistema, e di aggravio minore) non potrà non riescire vantaggiosissimo, e parmi, che a provar ciò non occorrano molte parole. Non farei inoltre lontano dal progettare, che tornasse in acconcio l' istituire sul sistema antico Romano, i Censori agrarj, li quali decretassero le ricompense, o le pene a misura di chi bene, o male coltiva, ed accudissero all' Agricoltura in particolare, ed in difetto di essi si potrebbe addossare un tal' onere a' Giusdicenti, obbligandoli a premere con esattezza full' esecuzione delli Statuti alla campagna spettanti, o poco noti, o negletti, anzi che ardirei di proporre un Codice Agrario, chiaro, e preciso, nel quale tutti si comprendessero che di giovamento sommo sarebbe, qualmente lo fu in altri tempi fotto Ferdinando Secondo, un Magistrato agrario ambulante, a cui appoggiò egli questa ingerenza. Lo strazio sopra compianto fatto nei monti, non sarebbe certamente seguito, quando si fossero mantenute in vigore le Leggi in divetsi tempi pubblicate, e nel 1717. rinnovate, che proibivano l' arroncare, lo smacchiare, ed il dissodare ad arbitrio, e senza espressa licenza. Sulli scavamenti, e scoli de' fossi

nei Tribunali competenti del Granducato, esistono pure Ordini, e Decreti convenientissimi, che null' altro richiedono fuori della puntualità nel farli adempire. Le strade traverse, o sia communali, le quali facilitano i trasporti, e le reciproche contrattazioni, non hanno minor bisogno di riparo, mediante la pubblica vigilanza, giacchè sono molte affatto rotte, ed impraticabili, o in gran parte almén rovinose, e con tutti questi mezzi esficacissimi si rende meramente impossibile, che l' Agricoltura non risorga, e non rifiorisca, maggiormente ancora, se si arrivi a reprimere, o per dir meglio, ad annichilare la turba vagante, e famelica dei saccheggiatori delle campagne, gli quali si avventano ai frutti eziandio non maturi per farne strage.

XIII. Ma di niun valore, e profitto io prevedo dover riescire tutti i possibili progetti, rimedi, ed aiuti per ristabilire l'Agricoltura, e ripurgarla da' vizi di lunga mano contratti, se l'occhio de' padroni de' fondi non girerà con attenzione intorno ai medesimi, eccitando, e dirigendo i lavoratori in quella miglior forma, e maniera, che alla rusticale economia si appartiene. Si compongano Trattati, s' inventino Ordigni, si formino Adunanze, si propongano Ricom-

pense, si pubblichino Editti, e Riforme, se i proprietarj, o conduttori trascureranno di procurarne di tempo in tempo da per se stessi l'adempimento, si consumeranno i giorni in meditando, e scrivendo, ma non si proseguirà più oltre giammai. Colui, che compra terre, e casa di Campagna, dee vendere quella della Città. Era questo un Assioma del già citato Naturalista da non intendersi per certo letteralmente, ed il medesimo esortava gli suoi Concittadini a gettare lo sguardo sulle possessioni de' proprierari diligenti, e confrontarle poscia con quelle abbandonate affatto all' imperizia, al capriccio, e all' ignavia degli agricoltori mercenari, e servili. Qual differenza (esclamava) di scena! Quà lustureggia una primavera costante, là offende la vista, ed il piede un intrigato laberinto di sterpi, di sassi, e di erbe spontanee, o inutili, o infeconde, o nocive. Non sarebbe un assurdo il voler fostenere, che quel parallello a noi pure resta applicabile. Senza escire dal nostro Contado è ovvio d' incontrarsi in questa doppia comparsa di diletto, e di orrore, e generalmente i poderi tenuti in affitto dai Conduttori esteri dilettantissimi della campagna, ed attentissimi nel prestare assistenza ai lavori, fruttano maggiormente dei fondi di quelli posseduti dai paesani. Il non mai bastevolmen-

48 te efaltato Piero Vettori, a cui tanto devono le Lettere, e l'Agricoltura, ci fa consapevoli, con la data delle fue Epistole segnate dalla sua Villa di S. Casciano, della dimora non breve, che ivi faceva, quel più, che li veniva dai pubblici affari concesso, impiegando l'ore residuali nelli studi, e nelle incumbenze rurali a lui tanto a cuore. La frugalità, l'amore della famiglia, lo sbandimento del luffo destruttivo, e della frivolezza molle, ed inoperofa vengono in feguito di queste occupazioni campestri, lucrose, e geniali, ed unitamente vi trovano il loro conto, la felicità pubblica, e la privata. Savissimo su perciò reputato il Decreto de' primi Romani, che un Senatore non possedesse più di cinquanta arpenti di terra, affine che fosse in grado ciascuno d'attendere ocularmente alle faccende rusticali, e non si riducesse oligarchico il dominio dei fondi, l' infrazione del qual provvedimento distributivo (prova il Dragonetti nello fcritto ingegnoso sulla virtù, ed i premi) aver cagionato, che si riempisse Roma di poveri, e di vagabondi. L' Aritmetica politica, a Ifenso del medesimo Giureconsulto, ha già calcolato, che la popolazione sta in proporzione della coltivazione, e così viceversa. Posto, che gli Agricoltori tenuti troppo distan-

ti

ti dagli occhi, e dal cuore de' loro padroni gemano fempre involti nelli stenti, e nell' oppressione, non sperimentando giammai nelle loro urgenze perenni, se non l'avidità, e la durezza dei Castaldi, o Fattori, che ingrassano alle loro spese egualmente che a quelle dei possessori lontani, è egli sperabile, che col matrimonio, e con la fopravvenienza dei figli, vogliano cimentarfi a diventar più infelici, e più bisognosi? Mi si obietterà forfe che le gravezze o sia imposte, son quelle che tengono i lavoratori nello stento e nella miseria, d' onde ne derivano poscia quei mali tanto nocevoli ai progrefsi dell' Agricoltura, e della popolazione, che n'è il fostegno suo principale. Eccederei i limiti di un Discorso accademico, quando io mi volessi internare in una discussione di tal natura, ch' è stata assai bene esaminata dal Sig. Bertrand, e dal Sig. di Mirabeau nel Libro intitolato L' Amico degl' uomini, e da' Sigg. Melon, e du Tot, e da cento altri Autori di grido con profondità, e con dottrina. Rispondo pertanto con rispettosa precisione, che se mai in Toscana vi sia qualche sbilancio per questa parte originato da' vecchi disordini, mercè le giuste misure di chi al prefente la regge, non si penerà molto a vederli tolti, ed emendati, il che dee

Ti-

bracciare le arti, e li altri mestieri, è troppo anch' essa aliena dal mio argomento, perchè io qui debba ad essa inoltrarmi, ma non è però fuor del mio assunto l'affermare, che essendo i lavoratori troppo aggravati, e quasi incapaci a sussistere, le campagne resteranno se non deserte, almeno assai sterili, insalubri, salvatiche, e paludose, giacchè il folo buon senso ad un simile assioma serve di prova. Resta deciso da chiunque ha trattato con giustezza questo argomento qualmente fa d'uopo fomentare negli agricoltori lo spirito di proprietà, talmentechè essi si considerino in certa maniera quasi condomini, onde col metodo contratio di tenerli nella povertà, e nel disprezzo non si otterrà mai, che incumbano con affetto e vigore a coltivare il terreno del frutto del quale son privi. Quanta popolazione inoltre non toglie al travaglio rurale la classe troppo numerosa dei domestici urbani di bassa sfera, che rimesso in credito P amore della campagna, ed un contegno di vita più fobrio, e più moderato, verrebbe notabilmente a scemare? Non vi è da ingannarsi in misurando la povertà di un Paele dalla quantità delli oziosi. Così giudica qualunque Scrittore accurato, che siasi internato sul Tema in questione. Il Sig. di Bertrand fopranominato celebre Pa-D 2

52 store di Orbe nel suo Saggio, in cui esamina qual debba essere la legislazione per incoraggire l' Agricoltura, e per favorire in rapporto a questa la popolazione, le manifarrure, ed il Commercio, riflette con molta faviezza, che anfiofamente da per tutto si corre dietro a ricercare i mezzi per ravvivare questa professione agraria, ma sullo scemamento quotidiano della popolazione, che lo sostiene, non si prendono, che deboli, e poche misure. Enumera in seguito le diverie popolazioni di Europa in dettaglio, e le trova tutte affai scarse relativamente all' estensione dei Dominj, ed in Italia conta dieci millioni di uomini, benchè ve ne dovessero quindici almeno suffistere. Sarà perciò rimarcabile a questo proposito l'assertiva di Dionisio d' Alicarnasso, che numera nello stesso tempo tre volte maggiore de' nostri tempi la popolazione della terra di lavoro nel Regno di Napoli, e tre pure le raccolte annuali per due porzioni al presente sparite.

AIV. Per coadiuvare poi le premure dei proprietari, bramerei, che in Toscana s' introducesse l' uso di Svezia addotto dal Sig. Bertrand antedetto, dove s' insegnano i principi dell' Agricoltura a quelli, che mo destinati per le Parrocchie, nè stimano esti disconvenevole al loro ministero d' inse-

gnarli, quando che occorre, ai rustici loro popolani, giacchè secondo il sano parere del Vattel, del Bilefeld, e del Sig. de la Chalotais, tutti gli ordini de' Cittadini hanno il diritto di dover essere educati, ed istrutti relativamente alla loro condizione, ed una Cattedra nelle Università, e nelle Accademie de' Nobili sull' csempio di quella di * ' Napoli, in cui se ne spiegassero con ordine i rudimenti, ne faciliterebbe a tutti la cognizione. Aggiungerò in ultimo una rifleffione molto stringente. Non occorre lufingarsi senza fondamento. L' interesse nostro primario eziandio ci obbliga ad essere campagnoli. Diminuito già il mercimonio fino dal secolo decimoquinto nella Toscana, ed in progresso quasiche estinto, le samiglie più comode si risolsero ad impiegare il loro contante nella compra dei terreni, e deriva da questo la riunione delle tante ampie fattorie godure da esse ancora al presente. Egli è ben vero, che il prodotto delle medefizie è di una natura più incerta del primo, lattesi i pericoli da me prima esposti, ai quali foggiacciono. Or che farà quando se ne trafandi da' padroni il meglioramento, e la coltivazione? Non faremo noi realmente poveri, benchè il Catasto, o sia decimario ci faccia comparir facoltofi?

XV. Moffi

XV. Mossi da queste invincibili ragioni, animiamoci noi pertanto scambievolmente sotto il migliore, ed il più addottrinato dei Sovrani, dal quale la nostra Accademia riconosce il suo maggior lustro, e incremento mercè del premio generofamente accordato a quei, che ne faranno meritevoli, del Regio Afilo concessole per sua decorosa, e stabile Residenza, e dell' approvazione suprema delle sue costituzioni fondamentali: Animiamoci, dissi, con lo studio non meno, che colla vigilanza, ed affiduità personale fulli affari rurali, a corrispondere a queste magnanime largità, e paterne intenzioni, ed agl' impulsi efficaci di un Ministro (1) saggio, probo, e amorevole, che degnamente ad essa presiede. Di qual colpevole negligenza non ci accuserebbe la Patria, e l'imparziale posterità, se un vuoto di languidezza succedesse a così fausti principj. Il sol dubitarne mi fa ribrezzo, nè io saprò mai immaginarmi una ingratitudine sì mostruosa.

ME-

⁽¹⁾ Si efalta qui meritamente S. E. il Sig. Conte Orfini di Rosembergh attuale Presidente degnissimo dell' Accademia d' Agricoltura dalla di cui mediazione sono derivati nella medesima tutti i vantaggi notabilissimi, del quali ella gode.

MEMORIE

LETTE NELL' ACCADEMIA D' AGRICOLTURA NELLA CITTA' DI FIRENZE

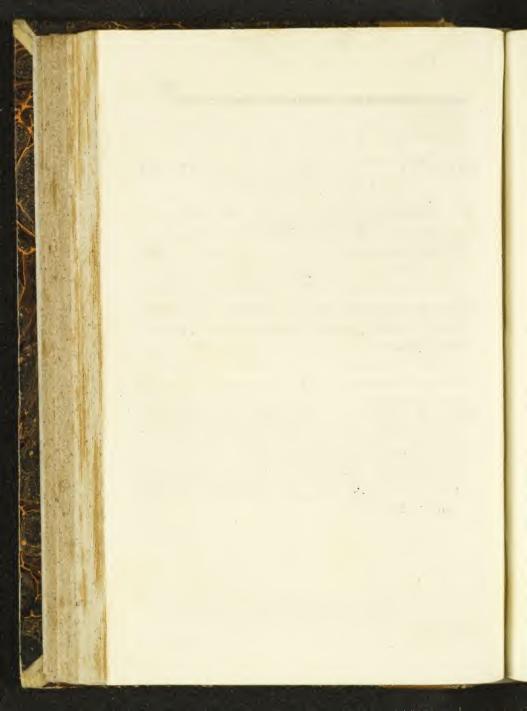
> Registrate secondo l'ordine dei tempi che furono recitate,

T.

Sopra il Gran-Turco, e maniera di coltivarlo, dell' Illustrifs. Sig. Stefano Forzoni Accolti.

II.

Sopra le Ulive, e l'estrazione dell'olio dalle medesime con la specificazione delli abusi che vi si praticano nella Toscana, e il modo di rimediarvi, di un illustre Socio Georgosilo che per modestia desidera restare anonimo.



Memoria per l' Accademia d' Agricoltúra SOPRA IL GRANTURCO

Letta adi 11. Novembre 1767.

Utilità, che si ricava dal prodotto del seme da noi chiamato Granturco è otmai a bastanza nota a tutta l' Italia, e se a caso qualcuno ne sosse all' oscuro, potrà illuminarsi da' Saggi dell' Accademia d' Udine, e vedrà non senza stupore, che questo seme, che venne dall' Indie, ha fatto non ordinarj progressi, specialmente nello Stato Veneto, che oltre al gran consumo, che si sa da quei sudditi di qualunque ceto, se ne estrae per Stati alieni una quantità non indifferente, che un anno per l' altro produce a quello Stato un introito ascendente circa a scudi 350. ma di denaro contante.

Una bella moneta farebbe per lo Stato nostro, se s' introducesse da noi la cultura di detto Granturco all' uso di quel Paese.

Nello scorso mese di Maggio mi accadde di parlare con persone di que' Paesi intorno a' metodi, che tenevano, per porli in pratica nelle nostre terre, ma per farlo con frutto mi proposi l' esecuzione nella propria stagione.

ET-

Essendomi a caso imbattuto a vedere un carico di grano, che nei primi di Giugno comparve in Firenze provvisto in Livorno procedente da Filadelsia in America, vi osfervai mescolati con esso diversi semi di Granturco assatto nuovo per la figura. Pregai il proprietario di darmene qualche porzione di essi per farne una prova, come cortesemente mi favorì. Non potei trattenermi di eseguire il mio progetto, benchè sosse passata la

stagione di tal sementa.

Il dì 27. di Giugno nella tetra stata vangata feci fare con l'aratro due folchi distanti l' uno dall' altro quasi un braccio, e molto profondi, di poi feci andantemente spargere in essi concio bene smaltito, confatto, e vecchio non meno di mesi otto. Indi feci prendere tre, e quattro grani di detto seme, e gli feci porre in detto concio tali quali cadevano dalle mani del contadino, e con la distanza di un braccio in circa, ne feci gittare altra simile quantità, e così feci seguitare a porre i detti semi nella detta distanza. Di poi feci ricoprire tutti i solchi riducendo la terra in modo da cominciare a formare una porca da grano. Nacque il Granturco ove due, ove tre, ove quattro fila de' semi gettati. Quando furono al tempo, che da noi si dice di diradarlo, feci sbar-

sbarbare quei fili, o piccole piante, che parevano le peggiori, e non permessi, che ne fosse lasciata nella terra, che una sola pianta di quelle tre, o quattro nate, cioè la più veniente, e che dava all'occhio una migliore apparenza per vegetare. A misura, che tal pianta cresceva, e gettava fuori della terra un nodo, facevo fubito alzare la terra in tutto il folco in piano in maniera che il detto nodo venisse coperto, e così seguitai a far fare anco a' due nodi postcriormente usciti dalla terra, dimodochè i tre nodi rimasero sotto terra, e allora su formata una porca di terra simile a quella del grano, in mezzo della quale vi era il fusto del Granturco, e dalle parti vi erano i solchi fatti dalla terra stata cavata per formare la detta porca.

Il fusto venne a un segno di altezza non ordinaria, in modo che alcuni sono di braccia, altri sino braccia, e due terzi. Sradicato da terra ho osservato, che ogni nodo, al quale era alzata la terra, aveva fatto il palco di barbe, onde con la prima barba, che sece, ha sormato ogni susto quattro palchi di barbe, come si può osservare ocularmente dal susto, che si presenta, con più un bozzetto di una pianta medesi-

ma.

Devo però avvertirvi; che siccome la predetta coltivazione è da me stata fatta per una prova, è perciò data la libertà alle piante di crescere a loro talento, e con quel

rigoglio, che la natura gli ha dato.

Ma per perfezionare la detta coltivazione è necessario, che quando il siore, che è nella cima del susto ha gettato un certo siorellino simile al giglio, si deve scorcire la pianta un nodo sopra l'ultima pannocchia, la qual scorcitura sa sì, che tutto l'umore sa ingrossare, e secondare il frutto della pannocchia.

Similmente quando la barba, che esce fuori dalle soglie, che rinchiudono le pannocchie cominciano ad appassire, allora si deve ssogliare la pianta per di sotto ove sono collocate le dette pannocchie, il che aiuta molto a far crescere i granelli delle mede-

fime .

Tanto la scorcituta del susto, quanto le soglie, il tutto ben seccato all'uggia è un ottimo cibo per le bestie equivalente al sieno, di cui mancano le bestie nella Toscana in tempo d'inverno.

Le pannocchie, o siano frutti, surono in tutti i susti quattro, e solo due susti ne

produssero cinque per ciascheduno.

Ne ho sgranata una di esse, e ne ho

contati 450. semi, onde un fusto di quattro pannocchie avrebbe prodotto 1800. semi, che è una cosa di gran rilievo. Semi belli pefanti, di bel colore, parte de' quali ho il

vantaggio di presentare.

Mi lusingo, che il metodo predetto da me praticato sia di un vantaggio considerabile per assicurare la raccolta di detto genere in gran quantità. Poichè se la stagione va piovosa, la porca della terra abbraccia il bisogno dell'acqua, e la superflua scorre per il solco, che di poi sgorga nelle sosse, e se la stagione va asciutta non può sar morire le piante; poichè son queste guarnite dai quattro palchi di barbe, le prime delle quali restano situate tanto in sondo della terra, che non resteranno offese dai cocenti raggi del sole; dimodochè totalmente periscano i fusti predetti, e solamente non sarà il frutto tanto copioso.

Le pannocchie sono di un peso tale, che tutte vanno a inchinare alla terra; crcderei, che a una certa età non sosse male il sermarle al susto con un giunco, o altro legame tenero, acciò l' umore, che gli viene dalle barbe, potesse liberamente scorrere a vegetarle, senza esser necessitato di ritorcere, e camminare per il mezzocerchio per andarle a trovare; lusingandomi, che nel

fare detta prova si potessero avere i semi tutti eguali per tutte le pannocchie, mentre in queste nelle loro cime se ne vedono de' tondi, e non schiacciati come gli altri.

Il tempo proprio per fare tal fementa credo sia nel fine di Marzo, e i primi di

Aprile.

Si potrebbe anco fare dopo fegata la fegale ne' terreni, che tornano a vanga, ma fi corre pericolo di un ghiaccio, o brina dell' Ottobre molto pernicioso a tali piante, e solo nel predetto tempo vorrei, che si facesse la sementa del Granturco cinquantino, che mi si dice, che in due mesi di tempo fa la sua produzione.

Se tal metodo parrà alle savie determinazioni dell' Accademia, che sia di qualche utile, crederei in tal caso, che sosse proposto al nostro Clementissimo Sovrano di farlo pubblicare, e trasmettere a tutte le Comunità dello Stato nella maniera migliore, che ad esso piacesse a vantaggio, e utile del pubblico; che è quanto ec. rimettendomi cc.

MEMORIA SOPRA LE ULIVE

E l'estrazione dell'Olio dalle medesime letta nell'Accademia d'Agricoltura il di 13. Gennato 1768.

PER avere maggior quantità d' Olio, conviene, che le Ulive siano colte subito, che sono arrivate ad una giusta maturità, ma non vanno lasciate appassire sopra le piante, come apparirà da alcune osservazioni, alle quali sembra non possa esservi replica, o eccezione.

L' olio essendo una delle poche grascie, delle quali abondi la Toscana, e da cui possa ritrarsi qualche prositto pel commercio estero, oltre il necessario consumo, conviene non solo procurare, che questo riesca della miglior qualità, che sia possibile, come si anderà dimostrando con l'esperienze, che si riporteranno in seguito delle presenti osservazioni; ma conviene altresì di averne ogni maggior quantità, con torre gli abusi, che vi sono in contrario, sondati, si crede, sopra una pratica erronea, che non ha altro sondamento, che di minorare la fatica ai contadini, ma che pregiudica moltissimo all'

64 interesse sì pubblico, che privato, come si spera di far conoscere con le appresso osser-vazioni.

In molti luoghi della Toscana si costuma lasciar le ulive sopra gli ulivi per moltissimo tempo, e nel Pisano specialmente non si colgono, che nel mese di Gennaio, e quando la raccolta sia abbondante sino al mese di Marzo, ficchè queste sono affatto prosciugate, e quasi secche da' venti, e diacci che hanno fosfierto, e ciò dal proverbio, che corre per il contado, che chi vuole tutte le ulive, non ba tutto l' olio: se si faranno le giuste osservazioni, si conoscerà quanto sia dannosa una tal pratica, e quanto sia falso, ed erroneo un tal proverbio, e che si dee torre un simile abuso, che produce una minor raccolta d'olio, e questi d'inferiore qualità, e porta un notabil danno alle piante degl' ulivi : e che ciò sia vero.

Se si lasciano stare le ulive sì lungo tempo sopra gli ulivi, essendo queste di già mature, perchè alla metà di Ottobre sono esse ordinariamente tali, giusta il proverbio, che a Santa Reparata ogni uliva è già oliata: ne seguirà, che molte se ne perderanno cadendo per cagion de' venti, e restando o ricoperte dalle nevi, o sorrenate dalle piogge, che per le sosse le conducono ai siumi; moltine

65

tissime ne mangiano gli uccelli, ed altri animali, e se ve ne sono delle bacate, queste siniscono di andar male, e si guastano sempre più, sicchè ne risulta la legittima conseguenza, che, se si avrà minor quantità d'ulive, sarà ancora minore la quantità dell'olio.

Sarà ancora questo inferiore, perchè le ulive lasciate appassire sulla pianta perdono, e non conservano quell' odore d' uliva, che tanto viene stimato nell' olio di Provenza, ed in quello di Lucca, che lo sanno di ulive fresche, cogliendole molto per tempo, e subito che sono arrivate ad una giusta maturità: e chi ha usato altrettanto ha conosciuto con l' esperienza, che ha ottenuto non solo un olio di ottima qualità, ma ancora in maggior quantità di quello ne ottenesse con lasciare le ulive lungo tempo sopra gli ulivi.

Questi ulivi poi con lasciarli carichi di ulive si lungo tempo, e quindi tormentandoli con la coglitura (che in qualche luogo si pratica con far cadere le ulive a forza di pertiche) non hanno tempo di rimettere le nuove messe per l'anno avvenire, nè danno luogo di farvi la necessaria potatura, se non con detrimento della pianta medesima; sicchè non può negli anni susseguenti produrre quel frutto, che forse avrebbe prodotto, come segue nel Pisano, che dopo un'

abondante raccolta, l' anno di poi questa riefce scarsissima; lo che non segue ove le ulive sono colte di buon ora, e quando son

giunte alla lor maturità.

Per rimediare a questo inconveniente, toglier via questo abuso, e procurare, che si abbia la maggiore, e migliore quantità d' olio possibile, e che si mantenghino gli ulivi atti a produrre negl'anni avvenire il loro frutto, conviene, che qualunque Possessore di ulivi ordini a' Fattori, e Contadini, che le ulive si principino a corre almeno alla metà di Novembre, e forse prima, che sarà meglio; prendendo a tale effetto delle opere, quando occorressero. Abbiano tutta la diligenza nel raccorre le ulive cadure, per torre queste alla voracità degli animali, e ai danni delle piogge, e delle nevi con lasciare ogn' altra operazione, che gl' impedisse, che così si avrà maggior quantità d' olio; si avrà ancora migliore, se si farà senza riscaldare le ulive, e gli ulivi non patiranno nella coglitura.

Nè vale l'opposizione, che sarà fatta, che dalle ulive lasciate per lungo tempo sopra la pianta si ricavi maggior quantità d'olio, che dalle ulive colte di buon' ora, e assai fresche, perchè una macinata di egual misura di quelle rende più olio che una di

queste; poichè se si consideri quante di numero ne vadano più in uno staio di ulive, affatto rifecche, c prosciugate, perchè colte tardissimo, e dopo avere sofferto venti, nevi, e diacci, di quelle, che entrano in una macinata di ulive fresche, si vedrà, che il prodotto è assai inferiore, o almeno non sarà maggiore, perchè lo scemo, che fanno è considerabilissimo, perchè, se num. 12. bigonce con stare soli sei giorni ammontate si son ridotte a bigonce 10.3, e così scemate quasi 10. 1 per cento, che sarà di quelle, che si colgono tardissimo, e ridotte al solo nocciolo, e così rimpiccolite di due terzi almeno? e siccome vi è rimasto il solo olio, e questo non interamente, attesa l' esalazione, che in sì lungo tempo sarà seguita, sicchè una tale obiezione non va valutata, ma bensì va variato il proverbio, che, chi vuole tutte le ulive, non può avere tutto l' olio, in questo, che per avere sutto l'olio, conviene avere tutte le ulive; che non può otteners, se non col coglierle per tempo, e non lasciarle appassire.

Vi è da ristettere ancora, che alcune ulive, e non poche, sogliono, benchè immature, spontaneamente cadere da mezzo Agosto in poi, ed è certissimo, che da queste ancora (quando si raccolgano, e non si

68
Iascino, come si costuma perire) se ne può estrarre olio da farne uso, che a principio non sarà privo di qualche amarezza, ma nel progresso diventa di ottima qualità.

Esperienze fatte L' Anno 1767.

Nel Popolo di Calenzano, per avere un giusto riscontro della disserenza, che si pretende essere nel sar l'Olio di ulive senza riscaldare, e di quelle tenute moderatamente ammontate, non tanto circa la quantità, che la qualità dell'Olio che se ne ricava.

DA num. 5. poderi situati in piano con qualche piccola porzione di poggio sassoso il di 1-1. Novembre 1767. surono colte ripartitamente num. 24. bigonce di ulive, componenti staia 36. da grano, e di dette 24. bigonce ne su fatto la mattina del di 12. un solo monte, mescolandole tutte insieme, e di poi divise, e presene bigonce 12. che subito si macinarono, con porle sotto la macine sino in quattro volte, si ricavò siaschi 22. olio, quale su posto a chiarire. Le sansse surono lasciate nel frantoio ammontate, e la notte del di 15. surono satte le dette sansse, dalle quali n' escirono siaschi 2. olio, che in tutti siaschi 24.

Il di primo Dicembre fu rimifurato il detto olio chiarito, e si ritrovò essere fiaschi

21. di perfettissima qualità.

Le altre 12. bigonce furono nel fopraddetto di 12. Novembre ammontate in un canto di un piccolo stanzino esposto a mezzo giorno, ove rimafero serrate a chiave, e dopo sei giorni, cioè il dì 18. Novembre furono nuovamente misurate, e si trovarono esser soltanto bigonce 10. 2 cioè staia 16. 2, e così staia 1. e 3. quarti meno delle prime: furono macinate nella stessa maniera delle altre, con metterle quattro volte sotto la macine, e n' esci fiaschi 24., e dalle sanse fatte tre giorni dopo n' escirono altri fiaschi 4., che in tutti fiaschi 28. quale rimisurato chiarito nel fopraddetto giorno primo Dicembre si trovò essere siaschi 25., ma d'inferiore qualità del primo sì nell'odore, che nel sapore, come può riscontrarsi dai saggi, che si sono fedelmente conservati.

Una tal differenza, che in molte macinate è di non piccolo svantaggio, non persuase chi presedeva a detta prova, che potesse esservi, e considerando, che il non aver fatte riporre le sanse delle prime sotto
le chiavi, ma lasciate alla discrezione di ognuno, e specialmente de' contadini, che asserivano, che maggior quantità d' olio si ri-

E 3

cavi

cavi dalle ulive riscaldate, che dalle non riscaldate, potesse aver dato luogo a qualche frode, dubitò, che delle sanse della prima macinata ne fossero state levate, o sivvero non fossero state rifatte fedelmente, non avendovi esso assistito personalmente, ma commesso ad altri l' assistervi. Si accrebbe viepiù il suo dubbio dall' avere udito, che i contadini avcano sparso pel paese il risultato della sopraddetta esperienza, quasi cantandone la vittoria, e dall' altro canto considerando, che non potea esser ciò seguito che per mancanza di diligenza, perchè l'olio d' una medesima quantità di ulive dovea essere lo stesso, e quello che esciva di meno dalle ulive non riscaldate, doveva eiche dalle fanse riscaldate delle dette ulive, tantopiù, che le ulive riscaldate si trovano essere scemate di misura staia 1. e 3. quarti, come di sopra si è detto, che però stimò proprio di dover venire a questa seconda esperienza.

Esperienza seconda.

Il dì 28. Novembre misurate bigonce 24. d'ulive state colte duc giorni avanti, e tenute distese sul solaio all'altezza al più di soldi 3. di braccio, se ne presero bigonce

71

12., che si posero a macinare al solito quattro volte, e si ricavarono siaschi 25. olio, e questo misurato col siasco segnato, e non a barile, come seguì nella prima esperienza, e dalle sanse, che surono tenute ammontate sino al di primo Dicembre se ne ricavarono altri cinque siaschi, che in tutti siaschi 30.

Le altre 12. bigonce il sopraddetto di 28. Novemb. surono ammontate in uno stanzino di una rimessa con sinestra aperta a mezzogiorno, e il di primo Dicembre surono queste rimisurate, e si trovarono essere di misura bigonce 11. che sanno staia 16.½, e poste nella macine al solito per quattro volte si ottenne olio siaschi giusti num. 27., e dalle sanse satte il di 5. Dicembre si ricavò siaschi giusti 4.½, che in tutti siaschi 31.½, e così tre boccali di più della prima macinata delle ulive non riscaldate, ma l'olio d' inferiore qualità delle ulive non riscaldate, come pure può riscontrassi da' saggi.

Rimisurato il detto olio chiarito il di 7. Dicembre si trovò esser quello delle ulive siresche siaschi 28., e quello delle ulive riscaldate essere siaschi 28., sicchè si è trovata la sola disserenza di mezzo siasco, quale non pare possa valutarsi attesa la miglior qualità dell' olio sì nel sapore, odore, e colore; tautopiù, che questo mezzo siasco può

essersi consumato in qualche saggiolo, che ne fu levato per gustarlo subito fatto: e così pare, che fia evidentemente provato, che per aver miglior qualità d' olio, convien farlo senza riscaldare le ulive, giacche non se ne ha di meno di quello s' abbia dalle ulive riscaldate, senza valutare la maggior fatica, che vi si ricerca, atteso che le ulive riscaldare scemando di misura con minor quantità di macinate si ottiene la medesima quantità d' olio; che forse è ciò, che perfuade i contadini a voler riscaldar le ulive, dicendo, che da una macinata di ulive riscaldate si ricava più olio, che da una di ulive non riscaldate, non considerando essi, che maggior quantità di ulive entrano in una macinata d'ulive riscaldate, che in una di ulive non riscaldate, che però non è maraviglia, che quelle rendino più di queste, che è quanto si è creduto poter osservare a benefizio comune, rimettendosi ec.

Per riprova di quanto si è detto si aggiunge, che nelle stesse vicinanze di Calenzano altra persona con somma diligenza ha fatto lo stesso sperimento, e sì dalle ulive riscaldare, che dalle non riscaldare ne ha avuta la medesima quantità d'olio colla stessa differenza rispetto alla qualità.

S' è avuto ancora riscontro, che un Contadino di un podere de' Monaci Vallombrosani con staia 28. ulive tenute ammontate per soli due giorni, e così non punto riscaldate, ha avuto barili 3. olio, compresevi le sanse fatte subito dopo la frantura delle dette ulive, senza averle tenute punto in caldo.

Nota: come delle ulive de' medesimi poderi essendo stata fatta una macinata di ulive tenute in caldo per giorni otto, e più, se ne ricavò un olio assai cattivo, che non poteva usarsi senza disgusto, e di questo

pure se ne può sentire il saggio.

Osservò inoltre, chi fece fare le sopraddette esperienze, che un Contadino, che aveva fatto una macinata d'ulive con averle tenute ammontate soli tre giorni, onde queste non avevano preso il caldo, dalle quali n'ebbe poi un olio assai buono, ordinò ai lavoratori, che proseguissero a fare l'olio con tenere le ulive ammontate soli due giorni, e ciò per soddissare in parte all' errore de' contadini, considerando, che ciò non portava detrimento alla bontà dell'olio. Rinaldo Bonini Libraro alla Condotta dà avviso al Pubblico, qualmente tiene vendibili nel suo Negozio varj Romanzi; e per maggior comodo delli applicanti li dà anco a leggere con una discretissima ricognizione:



